

CANJICA ESPECIAL

INGREDIENTES

1 litro de leite

50 g de coco ralado

8 a 10 paçocas esfareladas (tipo rolha)

2 colheres de sopa de amido de milho

300 g de canjica

MODO DE PREPARO

Cozinhe a canjica com água na panela de pressão por 40 minutos. Escorra bem.

Enquanto a canjica cozinha separe 150 ml do leite e dissolva nele o amido.

Leve ao fogo o leite restante com a paçoca e o coco até ferver.

Acrescente o leite reservado aos poucos até engrossar e junte à canjica.

Pode ser servida quente ou gelada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37810-canjica-especial.html>